



# Sirest Ideas, un salon hyperactif

30 mars - 2 avril 2008 - Paris Expo Porte de Versailles

Echanges, émulation et démonstrations sont les ingrédients essentiels de Sirest Ideas. Un rendez-vous pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, qui se régaleront ici de tendances et de nouveautés. Programme des festivités.

Du 30 mars au 2 avril, Sirest Ideas invite tous les acteurs de la restauration et de l'hôtellerie à faire le plein de nouveautés pour l'année.

Informations sur l'actualité du secteur, intervention de d'acteurs clés du marché, débat avec des spécialistes, le salon rassemble et confronte les personnes les plus expertes pour donner à ses visiteurs matière à se faire un avis. Toujours plus concret, il met en scène les tendances à travers des espaces dédiés, secteur par secteur. Des pôles inédits, où l'on peut observer, tester, voire goûter les nouveautés. Enfin, pour créer l'évènement et stimuler la créativité des uns et des autres, Sirest Ideas propose, en plusieurs endroits, des démonstrations culinaires inédites et des concours de jeunes talents. Autant de sources d'inspiration pour améliorer et renouveler l'offre de l'hôtellerie et de la restauration !

## ***Débats et démonstrations culinaires***

### **Festival de la créativité gastronomique**

Lundi 31 mars, 25 jeunes chefs français, de moins de 40 ans, se retrouvent à l'initiative du magazine *Le Chef*, autour d'un seul objectif : la créativité.

Toute la journée, ces nouveaux talents de la gastronomie française réalisent leurs créations, en groupe et face au public. Ces démonstrations sont ponctuées d'explications et de débats. Une rencontre originale, pour découvrir de nouvelles recettes, comprendre d'où vient l'inspiration des cuisiniers créatifs et assister à leurs conversations culinaires.

**En avant-première, quelques noms :** Christophe Bacquié (La Villa, Calvi) - Fabrice Desvignes (Présidence du Sénat, Paris) - Rémi Van Peteghaem (Le Sensing, Paris) - David Tissot (la Villa Florentine, Lyon) Eric Sapet (La Petite Maison de Cucuron, Cucuron) - Franck Reminel (En Marge, Toulouse).

### **Paris Food Trends**

Mardi 1<sup>er</sup> avril, Paris Food Trends associe de très grands chefs français et étrangers pour une démonstration culinaire accompagnée d'un débat, riches des différences culturelles, en collaboration avec le magazine *Le Chef*. En duo, ces chefs renommés cuisinent une recette inédite, tout en partageant expérience et avis sur les tendances culinaires actuelles et les changements à venir dans la profession. Un cuisinier espagnol, un japonais et un marocain ont déjà répondu présents. Côté français, **Thierry Marx**

(Château Cordeillan-Bages, Pauillac), Jean-François Piège (Hôtel Crillon, Paris) et Jacques Pourcel (Le Jardin des Sens, Montpellier) ont accepté l'invitation.

## **Concours**

### **Open de France de Desserts**

Dimanche 30 mars, l'Open de France de Desserts oppose dix duos de pâtissiers venus de pays peu connus pour leurs spécialités sucrées. Face au public, ces professionnels doivent réaliser un entremets aux fruits et un dessert à l'assiette au chocolat, présentés chacun dans une pièce artistique en sucre ou chocolat. Une performance gustative et culinaire qui mènera les trois premiers à concourir au 20<sup>ème</sup> anniversaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, en 2009 à Lyon.

### **Concours National de Cuisine Artistique (CNCA)**

Mardi 1<sup>er</sup> et mercredi 2 avril, place à la cuisine artistique dans l'espace concours de Sirest Ideas ! Confinés 5h30 durant dans des boxes cuisine ouverts sur le public, de jeunes chefs français montrent leur talent à travers la réalisation d'un plat d'agneau et d'un plat de saumon. Le meilleur d'entre eux représentera la France lors du Bocuse d'Or Europe, en juillet 2008 en Norvège, puis en janvier 2009 à Lyon, pour le Bocuse d'Or.

## **Espaces tendances**

Pendant tout le salon, l'avenir de l'hôtellerie et de la restauration est mis en scène dans des studios à thème répartis sur 100 m<sup>2</sup>. **Pain & Co** met la tradition du pain en valeur et invite les restaurateurs à le mettre en avant. **Show Time** se consacre au café, dans un nouveau genre de bar sans comptoir, où le barman invente des cocktails à base de thé et de café. **Fashion Eat** se penche sur la nouvelle tendance du snacking : « l'urban food ». **L'eau à la Bouche** emmène les visiteurs dans l'univers des grands chefs, dans leur cuisine comme à la maison et dans l'avant-gardisme de la gastronomie. Enfin, **le Forum de l'Innovation Hôtelière** réinvente une suite dédiée au bien-être et aux dernières nouveautés technologiques.

## **Colloque Nutrition Plaisir**

Ancré dans les problématiques d'actualité, Sirest Ideas propose à ses visiteurs un colloque inédit, consacré à la nutrition et au plaisir. Dans la droite ligne des attentes des visiteurs, les conférences permettent à des spécialistes de présenter des « Solutions équilibre ». Chaque filière y a droit de parole, de la viande aux produits laitiers, en passant par le poisson, les surgelés et les fruits et légumes. Un colloque destiné aux chefs, dont on devrait rapidement sentir l'effet dans les assiettes !

Pour plus de renseignements

[www.sirest.com](http://www.sirest.com)

Service de presse Paris Anne Daudin Nicolas Saint-Léger 00 33 (0)1 53 30 74 00 <a href="mailto:anne@ab3c.com">anne@ab3c.com</a>	Service de presse SepelCom Florent Suplisson 00 33 (0)4 78 17 62 93 - <a href="mailto:fsup@sepelcom.com">fsup@sepelcom.com</a> Dominique Escoffier 00 33 (04) 78 17 62 94 - <a href="mailto:descoffier@sepelcom.com">descoffier@sepelcom.com</a>
---	--